

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Cap del Servei d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

COL-LABORADORS

JOAN AGUILO :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
GENIS :: JOAN ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-
SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M. RENDÉ :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDU (SECRETARI)

SUMARI

Els..., per *Josep Maria Rendé*. — Convertiu en vinagre els vostres vins picats, per *Lluís Guitart*.
— Pels prunaires d'Urgell. IV. Orientacions, per *R. Sala*. — Treballs de repoblació. I.
Recol·lecció de llavors, per *Segimon Vandrell*. — Neutralització d'olis, per *Lisini Andreu*.
— Càlculs sobre engrèixament de porcs, per *Josep Sécull Roca*. — Comentaris. — Informació
vinícola, per *Pere J. Llor*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes
del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *C. A.*
M. i A. M.

Filtres "Tormo"

:: :: A PRESSIÓ :: ::

Patent n.º 82.391

**Pel filtratge de vins blancs,
tints i vermouths.**

Filtren i refiltren amb una sola operació per mitjà d'un senzill joc d'aixetes. Són els de millors resultats, més pràctics i els més econòmics amb llurs preus.

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA

(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

**Maquinària Viti-vinícola : Productes Eno-
lògics : Aparells per a analitzar els vins
Articles de boters**

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica : KEGEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
Radiactiu H. B. C.
MARCA "U. R. T."**

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites d'un 20 a un 50 %

De venda en les principals cases d'adobs

**LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.**

BARCELONA

Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID

Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Publicacions de l'Escola Catalana d'Art Dramàtic

ACABEN DE SORTIR

EL TEATRE DE LA CIUTAT

Per Lluís Duran i Ventosa

...

Consideracions sobre les interpretacions dels per- sonatges de Shakespeare

Per M. Morera i Galicia

...

Molière i la farsa dels meïges

Per Adrià Gual

...

ADMINISTRACIÓ

Editorial Catalana, S. A.

ESCUDELLERS, 10 B S

PREU: UNA PESSETA CADA FASCICLE

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

Els...

No sé trobar el nom que em serveixi de capçalera a les presents ratlles, en les quals hem de tractar d'uns enemics del Sindicat (i de tota altra cosa sèria).

Potser és la varietat de castes, els diversos entreteniments a que es dediquen, els diversos estaments a que perteneixen... No sé què ho fa, però el cas és que, mirats en conjunt, no tenen un nom ben definit. Ja te'n faràs càrrec, lector, i tu mateix cuida't de substituir els punts del títol d'aquest article o, per cada grupet, dóna'ls-hi el nom que mereixen.

Són un grupet de pagesos (petits i grossos) que no sapiguient com *matar el temps* els veuràs reunits a cal fuster, a cal ferrer, a la taverna o a la rebotiga de casa l'apotecari, xafardejant com marmanyeres i retallant a tot el poble; són els que a la tarda es passen hores i hores jugant al *solo*; els que organitzen constantment caceres, fontades i gresques; els puntals del cafè i (encara que un xic d'amagat) demanen i sostenen les *camareres* que de tant en tant van al poble a fer un *bolo*; els que passen la vetlla a la taula del joc; el grupet que veurem sempre a l'estació a l'arribada del tren correu, o a la carretra a *esperar* l'auto o la tartana; els panxa-contents, els despreocupats i, moltes vegades, els poca-soltes.

Aqueixos, per no fer res, ni *contraris* arriben a ésser de les nostres institucions. Algunes vegades es riuen i es mofen dels que hi treballen, com es rifen i es mofen de tot, i fins quan no poden de ningú, d'ells mateixos. Aqueixos pequen per ommissió.

Són els que no creuen en res, els que han perdut (no n'han tingut mai) la confiança en els homes, però creuen i sostenen i propaguen tot lo innoble. Ells no capaxen que ningú faci res en favor dels altres; però ells, tothom *es ven*, tothom porta intencions malèvoles amagades; tothom es vol fer ric a l'esquena dels altres, tothom vol presumir o manar.

Són el terreny perfectament abonat per llavorar i créixer tota mena

d'insídies i de calúmnies i el vehícol que les transporta de l'un lloc a l'altre: del cafè a la taverna, de la taverna a casa seva, d'allí al forn, al rentador... i per mercats, trens i tartanes, es fa conversa sempre pensant mal, sempre molesta. Per allí on hi ha passat una calamitat d'aqueixes, veureu que sempre hi ha deixat el rastre d'un mal pensament.

Però ells no ho fan pas amb malícia, ni amb deliberat propòsit de fer mal: és per costum.

Critiquen i malparlen del Rector, del Mestre, de l'Apotecari, de les Autoritats i dels que no ho són; estenen patents d'honradesa i de virtut o ensorren dignitats: i és clar, el Sindicat, com cosa videnta i del que se'n parla, ha d'entrar, junt amb els seus homes, a barrejar-se amb tot el que és blanc de les seves *diversions*; si *diversions*, perquè l'única distracció d'aquells homes és el fer mal, encara que ells no ho volguessin.

Els no creuen en res. *Tot és una comèdia* — diuen — però creuen i propaguen tot el que pot fer mal. Són com aquells que no creuen en res que no toquin... i quan tenen un fill malalt creuen que l'han embruixat i es *fan tirar les cartes*.

Són una plaga. Déu ens en guardés!

Si fos possible recluir-los a ells tots sols, això no seria res. Però és que tenen també vida de relació i fins la tenen amb més intensitat que els que treballen i es preocupen de les coses dels altres i de les seves i fins es dona el cas de que molts són escoltats. Ells per si sols, ja són uns enemics, però... costa tan poc de valdre-se'n quan convingui fer mal!

Figureu-vos que jo sóc un enemic del Sindicat (un dels molts que hi ha); el dia que a mi em convingui (que em convindrà sempre i això agreuja el mal) procuraré fer conversa amb un d'aqueixos i li diré *que sé per part certa que fulano ha fet quelcom en profit propi del Sindicat i que explota a aquella pobre gent que innoçents em creuen*. I com que ço, encara que jo m'ho inventi i no ho cregui, sé que el meu conversant s'ho creurà, tinc la seguretat de que demà ja ho sabrà tot el poble. I així, de mica en mica, entre ells, que ja són prou, i els altres que els inflen, anirem introduint la desconfiança i la mala fe en l'ànima de la gent i entrarem a discòrdia a dintre dels Sindicats.

Vindrà un dia, però, que tindrem interès en aclarir una cosa i al topar amb el que ha fet córrer una notícia falsa i ésser d'aquells, direm senzillament: *ja era de veure, ja se sap, que fulano és d'aqueixa manera...* però el mal, cregueu, ja està fet. A la gent, en general, els costa més de creure una sola veritat de cent mentides per desgavellades que siguin.

I el dolorós del cas és que alguns d'aqueixos elements podrien fer alguna cosa de profit.

Si d'alguns dels grups de què hem parlat, en destaquessim alguns homes, ens trobaríem davant de gent de certa cultura, fins bons xicots i

tot, francs, trempats i capaços de regirar un poble si canviessin de costums i es decidissin pel camí del bé públic. Fins algunes vegades els haurem vist en moments compromesos, que es llencen, que corren a fer el bé... però és de poca durada el seu entusiasme, és foc d'encenalls que s'apaga de seguida que l'aigua del seu escepticisme hi cau damunt; no perseveren, es cansen.

D'aqueixos solament se'n pot confiar per aquelles coses que no donen feina. Molts d'ells, quan ja han entrat a l'edat madura, solament vos acceptaran un càrrec a la Junta municipal d'Instrucció pública, a la Junta de plagues del camp, a la Comissió d'Higiene, i altres organismes municipals que no proporcionen cap molèstia (i si un dia els convoquen a una reunió no hi assisteixen) ni compromisos, ni responsabilitats ni res.

I tenen una psicologia especial.

Quan parlu amb un d'ells separatament, començaran per donar-vos raó, per creure que tot el que es fa en els Sindicats és obra excellent, després es faran boca plena per admirar el vostre sacrifici. *Jo ho he dit més de cent vegades—vos diran—el que fas tu, ni amb paga de ministre es pot fer.* I seguidament vos retrauran, si cal, les amargors que proporciona el tracte amb els homes, pintant-les amb colors més vius que els que en realitat tenen, per poguer-vos així fer millor l'elogi, i acabaran per dir-vos que ells no serveixen, que no sabrien fer res, que tenen molta bona voluntat, que admiren i volen tot ço que feu, però que *tenen massa feina per a poguer dedicar hores pels altres.* No troben cap més excusa per justificar el seu procedir.

Però després, a la tarda, quan es veuen reunits al cassino, el primer que farà aquell mateix que us ha elogiat, és posar a conversa, la que abans ha tingut amb vosaltres (sobretot si us ha vist algú) i ço donarà motiu a passar una bella tarda d'expansió.

Els són sumament pròdigs, *no tenen res seu*, i els diners dels seus fruits se'ls juguen i se'ls gasten sostenint un conserge o un cafeter per arribar al cap de l'any havent-ne d'emprar; però de cap manera permetran que un altre, amb els beneficis i guanys que ha de fer, hi visqui amb l'esquena dreta. No; gastar-los futilment, bé; mal-vendre'ls per conveniències urgents, també; entregar-ne una bona part en pagament d'un deute, que passi; portar-los per consideració d'haver-li deixat diners, també ho toleren; vendre'ls en males condicions per falta de cuidados i per lo tant, vendre'ls a un preu abarnegat, ja ho suposaven: el que no volen és passar per *tontos* portant-los al Sindicat, perquè ni remotament els pugui absorbir la collectivitat i fer-se'ls seus. Pel dels fruits encara hi pasarien.

Aqueixos, en vistes a la collectivitat i amb el seu procedir, és clar que

poc ens interessien. Però cal que ens en guardem, doncs sempre els trobarem disposats a rebre i a entregar tota mena de notícies que puguin fer mal i, encara que sense intenció malèvola, potser, com hem dit, sempre disposats a la bullanga encara que no sigui sinó per distreure'ls i sense pensar, ni remotament amb el mal que fan.

O al menys, coneixem-los perquè així, notícia que surti d'ells, és notícia que hem de rebre sempre amb prevenció; conversa que hi tinguem, ha d'ésser conversa insubstancial i, perquè no ho entreguin malament, ni parlar-los-hi del Sindicat, ni de les seves coses, ni dels seus propòsits.

I si ells ens en parlen... potser seria millor fer-hi brometa!

JOSEP M.^a RENDE

Cap del Servei d'Acció Social Agrària

Convertiu en vinagre els vostres vins picats

FABRICACIÓ CASOLANA

1. *El vinagre és un producte de la transformació de l'alcohol en àcid acètic baix la influència del ferment acètic (micoderma vin).*

2. *Essent necessaris l'aire i la calor, opereu sempre en un mitjà ben airejat i en una habitació temperada, la cuina per exemple, mai en el celler ni en un subterrani.*

3. *No enfonseu ni remeneu mai la mare del vinagre.*

Són molts el nostres pagesos que en quant un vi se'ls hi pica no troben altra solució que vendre'l a la fassina, quan el podrien vendre moltes vegades fins a millor preu que el vi sa, si el sapiguessin convertir en un bon vinagre. No obstant, com que l'objecte de l'article no és pas discutir si surt o no surt a compte portar-lo a cremar o fer-ne vinagre, passem a tractar de ple el primer tema que parla de la fabricació casolana.

Són necessaris l'aire i la calor

El vinagre és un producte de transformació de l'alcohol en àcid acètic. Aquesta transformació és obra d'una ferment (ferment acètic, microbi, com l'anomena generalment el vulgo,—ser infinitament petit, visible únicament al microscopi, i que no pot treballar més que en un mitjà àcid, en contacte de l'aire i a una temperatura convenient).

Si no procurem portar, des del principi, una fermentació acètica, un altre ferment (el ferment de la floridura) que coneixeu tots, es desenrotlla al mateix temps per a donar en comptes d'un bon vinagre, un líquid de molt mal gust que no es pot comparar més que amb l'aigua bruta.

El problema es pot resumir dient que s'ha d'afavorir el desenrotllament del ferment acètic, (micoderma aceti) eliminant en lo possible el de la floridura (micoderma vini).

L'escollir un mitjà àcid i una temperatura convenient seran suficients per aconseguir el nostre objecte. Anem a veure com ho portarem a la pràctica.

Pràctica de l'operació

Agafeu un barril d'una vintena de litres, millor amb cèrcols de fusta que no pas de ferro, doncs aquest és atacat fàcilment pel vinagre; aixampleu el forat de sobre que deurà tenir uns 10 o 15 centímetres de diàmetre i féu un altra forat d'uns 3 o 4 cm. de diàmetre, en el terç superior d'un dels fons, per a permetre després la circulació de l'aire en la superfície; després poseu una aixeta, com la posariu en un barril de vi qualsevol.

Féu escalfar dos litre d'un bon vinagre, fort (que vos donarà el mitjà àcid necessari per al desenrotllament del ferment acètic), que introduireu al barril amb dos litres de vi clar filtrat i desembarassat de baixos. Deixeu-ho tot en repòs deprés d'haver recobert el forat de sobre, amb una tela de sac, que permeti el pas de l'aire, però que retengui la pols i altres impureses que podrien caure en el vinagre.

Els vins de 7 a 8 graus d'alcohol donen els millors vinagres. Els vins massa forts no serveixen i serà convenient rebaixar-los a 7 o 8 graus amb addició d'aigua. Els vins massa fluixos, cas poc corrent en els nostres vins, són, al contrari, fàcilment invadits pel ferment de la floridura, essent necessari encabeçar-los per a convertir-los en bon vinagre.

Però, anem alerta!; el ferment acètic que ens proposem obtenir i multiplicar, necessita, com tot ser vivent, exigències especials. És molt fredol·lic, li *agrada molt la calor*.

De manera que teniu de posar el barrilet en una habitació per poc que es pugui que estigui a una temperatura constant. (Entre 25 o 30°).

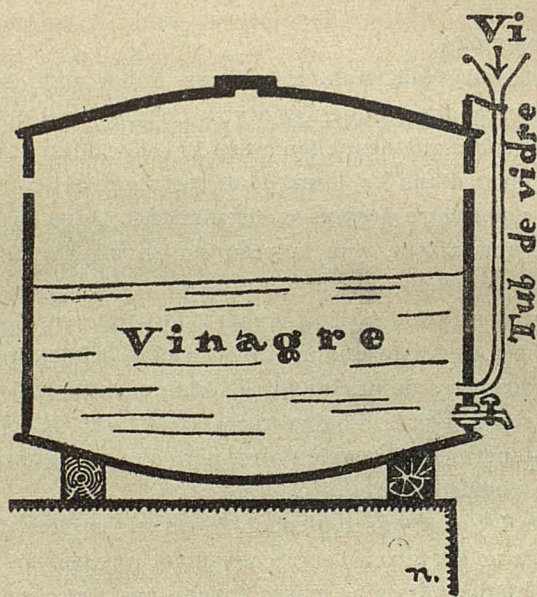
El lloc més indicat per a obtenir aquest efecte, fóra la *cuina*. No ho poseu mai en un subterrani, doncs la temperatura és massa baixa, i molts fracassos s'expliquen per aquesta sola causa.

Quan un vi s'agreja, els primers ferments són portats per l'aire o per les mosques del vinagre, i al cap d'alguns dies es forma en la superfície un *tel rosat* que s'espesseix. És la *mare del vinagre*, formada per la reunió d'una considerable quantitat de ferments.

Guardeu-vos sobretot de remenar aquest tel, doncs sumergit en el líquid, no viu, ni multiplica de la mateixa manera. No tenint aire a la seva disposició ataca al mateix àcid acètic format, destruint-lo i rebaixant la qualitat del vinagre.

Després de set o vuit dies del començament de l'operació, afegiu de nou dos litres de vi clar i continueu així de vuit en vuit dies, fins que el vostre barrilet estigui ple en ses dues terceres parts.

Per a evitar de remenar la *mare del vinagre*, durant aquestes addicions serviu-vos d'un embut de vidre de tub llarg, fent entrar el vi per la part inferior.



El gràfic adjunt vos donarà una idea més clara que una explicació.

El vinagre està fet aproximadament als set o vuit dies després de l'última addició de vi, és a dir, al cap de cinc o sis setmanes d'haver començat a omplir el barril. Llavors es pot treure cada vuit dies, un litre de vinagre que s'ha de reemplaçar immediatament per un litre de vi.

Per a saber si l'acetificació o agrejament es fa normalment, cada cinc o sis dies enfonseu dins del vinagre un mànec de fusta. Si el bastó surt recobert d'una espuma blanquinosa, l'operació segueix bé. Si, al contrari, l'escuma surt d'un color rogenc i poc abundant, el ferment treballa malament.

Com que generalment quan succeeix això és que la fermentació marxa amb dificultat, degut a manca de calor, pot corregir-se això afegint-hi vinagre calent o apujant la temperatura del local on es troba el barril.

Si la fermentació marxa amb dificultat, un nou perill amenaça llençar a perdre el vinagre, doncs no fóra estrany que es desenrotllessin en el barril una gran quantitat de petits animalets anomenats tècnicament *anguilules*, que com el ferment acètic necessita per viure l'oxigen de l'aire.

Si la fermentació marxa bé, tot l'oxigen el pren el ferment de la superfície, i llavors les *anguilules* per a poguer viure l'han d'anar a buscar a un punt més alt al llarg de les parets del barrilet sobre la qual formen una capa llepissosa rogenca.

Si la fermentació no es fa bé, les *anguilules* prenen de la superfície del líquid el lloc dels ferments i llavors si es fica un bastó dintre el vinagre, surt recobert d'una infinitat (milions) d'aquests animalets la presència dels quals posarem de manifest, en primer lloc, pel color de la fusta, i segonament, per la bellugadissa que observareu, doncs es traslladen d'un lloc a l'altre per moviments sinuosos exactament igual que les anguiles.

Si marxa bé l'acèticació, us donareu compte que la *mare del vinagre* es fa massa espessa i que en part s'enfonsa dins del líquid. Llavors amb molt de cuidado treieu-ne amb un espumador o una cullera, una quantitat prudencial a fi d'alleugerir el pes de la capa i evitar que la part inferior estant colgada o submergida destrueixi el vinagre que es va formant.

La fermentació s'ha d'acabar quan no hi hagi més alcohol a transformar. El ferment acètic, vivint a despeses de l'alcohol que pràcticament li serveix d'aliment, té de tenir sempre a la seva disposició alcohol per a transformar. Si n'hi falta, llavors ataca al mateix àcid acètic i llavors si tasteu el vinagre observareu que es va *aflaquint*. Això succeeix per exemple si no consumiu gaire vinagre i les addicions de vi no es fan amb prou freqüència (al menys cada set o vuit dies).

Lo millor en aquest cas és acabar la fabricació quan el vinagre és ja fet, ço és quan no resta alcohol per a transformar. Per això trasbalseu completament el vinagre en ampolles ben netes, filtrant-lo, si és necessari, per mitjà d'un tros de cotó hidròfil posat al coll de l'embut.

Després d'haver-les tapades amb taps nous, deixeu les ampolles en sentit horitzontal (planes) en el celler, o millor en un soterrani o cava a una temperatura d'uns 12 graus o més.

Així obtindreu amb un barrilet de 20 litres, 12 o 14 litres d'un bon vinagre que es conservarà perfectament.

En quant al barrilet, netegeu-lo convenientment per a deixar-lo en condicions de fabricacions ulteriors que poden començar a qualsevol temps, sempre que tingueu en compte les dades de temperatures, a que més amunt fem referència.

El vinagre de vi és indubtablement el millor, no obstant i sense que

això vulgui dir que en responguem, doncs no ho hem fet pràcticament com amb el vi, us diré que pot fer-se bon vinagre reemplaçant el vi per la sidra (suc de pomes), afegint, llavors, un xic d'alcohol de peres i de cervesa. Els vinagres de pomes i de peres són molt agradables, no obstant i tenir un sabor especial. En quant al de cervesa, és sempre amargant i costa molt d'aclarir, sense que això vulgui dir que sigui poc saludable.

Els mitjans que hem explicat són suficients per a una fabricació casolana. No obstant el vinicultor que vulgui explotar la fabricació com una indústria necessita fer-ho en altres condicions, encara que les variacions són més de forma que no de concepte. La fabricació industrial és lo que ens proposem tractar en el pròxim article.

LLUÍS GUITART

Enginyer Agrícola

Pels prunaires de l'Urgell

IV

ORIENTACIONS

Es aconsellable el plantar arbres fruiters com a únic conreu en un camp? Pel Urgell queda resposta la pregunta amb els tres articles anteriors.

Però s'ha d'anar amb compte. La producció de pruna fins al present pot qualificar-se d'espòròdica. Tot just les grosses plantacions primerenques comencen a arribar. S'anuncien pels vinents anys alguns mils arbres més en fructificació.

Els preus han entusiasmat als pagesos, i no més se sent parlar de projectades plantacions, i els viveristes no tenen arbres per a la meitat de la demanda.

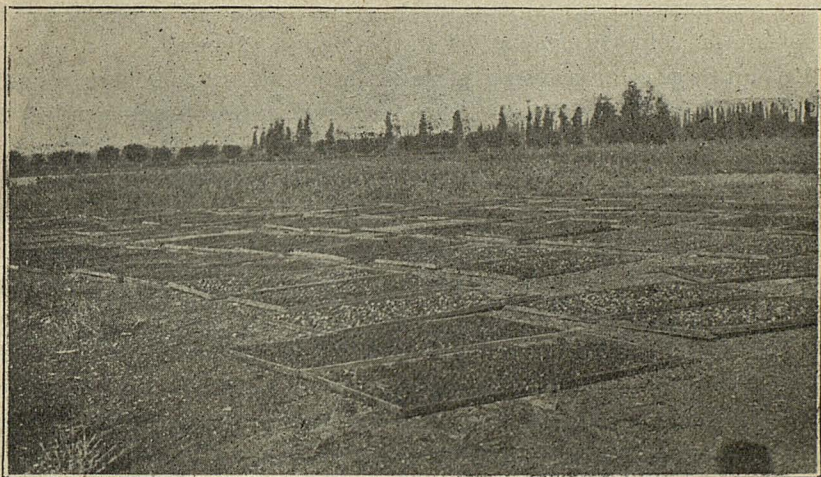
Per aquest camí poden correr els prunaires a un fracàs, causat per una sobtada sobreproducció. I això és un perill enormíssim perquè les seves conseqüències no serien efectives per un any sol, sinó que com a mínim s'extendrien per tota la sèrie d'anys precisos per a portar els arbres a produir.

En la història de la fructicultura de Califòrnia, la que més pot ensenyar-nos en aquest sentit; hi trobem repetits fracassos d'aquest ordre,

fins que poderoses i ben orientades federacions, han encarrilat amb la seva direcció les noves plantacions a fer.

Vegem; pensem un poc. La pruna de l'Urgell val perquè s'exporta. És l'única sortida actual que té.

Que en fan a l'Anglaterra? No ho sabem. Per lo verda que l'hi porten entenem que la confiten d'una o altre manera. Si és així, ja vol dir un consum reduït. Suposem, però, que la consumeixen en fresc (si no es fa ara, en l'avenir es podrà fer envasant millor, i transportant ràpidament), lo que ja vol dir un major consum. Però, en aquest cas, és lògic pensar que un mercat recent com és ell, i que no deu ésser gens cultivat per la propaganda, creixerà prou ràpidament per anar xuclant la producció que



Canats al sol

cada any esdevindrà major a l'Urgell, plantant-se solament pruneres Clàudia verda, com és ara la pràctica?

Nosaltres entenem que no.

No volem dir amb això que no s'hagi de plantar. Al revés. Nosaltres creiem com ningú en l'avenir fruir de l'Urgell. Però mirem de fer alguna cosa per a prevenir una sobreproducció en una data més o menys propera.

Vosaltres prunaires, que foreu atrevits, quan no era gaire segur el negoci fruiterista, i ara en rebeu uns esplèndids resultats, torneu-ho a ser; i els que no foreu atrevits llavors, sigueu-ho ara allixonats per l'experiència dels vostres veïns.

Planteu, però, tant o més que Clàudia verda; planteu altre arbres.

La prunera Clàudia verda, és digna d'interès. La seva fruita és la que té més preu per a fruita fresca. És la de més estima per a fer prunes

confitades, i prunes càndides. Ja veieu en nostres articles, com va qui-sap-lo bé per assecar. És també una fruita excellent per a pulpes. Té, doncs, moltes sortides.

La Clàudia dorada és molt menys aconsellable, doncs que la millor condició aparent, la per a fer pulpa, tampoc seria positiva, quan es comprés per percentatges de sucre i de matèria seca, que és lo que s'estima en les pulpes. Per ço encar que produeixi més que la Clàudia verda, pensi's que quan es pogués triar, la Clàudia dorada no es compraria.

S'ha de plantar pruna per la conserva al natural. Cap d'aquestes dues serveixen gaire. Als EE. UU. per aquest fi usen la Jefferson, i la Jellow Egg, i a França en respectable quantitat els Mirabelles de colors clars, i prunes Damascenes. Cap mena que tingui colors de pell foscos. S'han de plantar pruneres per al consum de pruna fresca. S'ha de fer us de les asiàtiques, como és ara la Wickson, Beauty, Climax.

I s'han de plantar pruneres per a fer la pruna seca. Penseu prunaires, que per cada pruna que es consum fresca, se'n consumeixen 100 de seques; que amb facilitat es poden transportar arreu del món; que boi seques us permeten esperar a un bon preu sens l'amenaça de que se us passin com si les heu de vendre fresques. Per a competir amb altres produccions estrangeres no ho podreu fer amb la pruna Clàudia verda. Heu de plantar les varietats d'assecar. Heu de plantar la d'Agen la Sugar, la Hongaresa.

I els què sigueu més atrevits, planteu altres espècies. Les cireres de Lleyda, per la seva qualitat, són famoses per tot Espanya. En les riberes del Segre s'hi produeixen fruites que eren de gran renom. Tots els fruiters es donen al Urgell tan bé com ho fa la prunera.

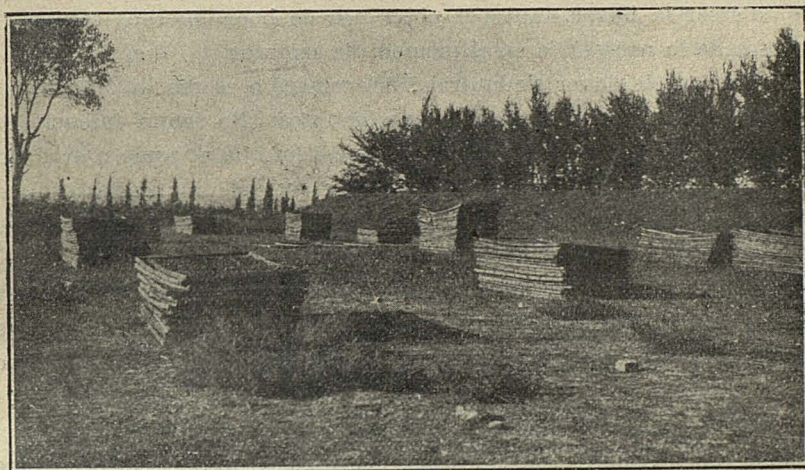
Feu que hi hagi una producció important d'una fruita qualsevol, i s'hi establirà un comerç, com us ha passat amb la pruna i com passa a l'horta del Llobregat amb sos fruiters, i a la Cerdanya amb ses peres.

Si planteu, planteu camps enters. Deixeu-se ja de ribes i marges. Mentre ho feu d'aquesta última manera, no estarà arrelat el conreu a l'Urgell, i a qualsevol contratemps en tornarà a desaparèixer. Posem-hi més interès, i us servirà d'estímul a vèncer els entrebancs que encar han de venir a dificultar la florida completa d'aquest producció a l'Urgell.

En manera de plantar, i de tractar, seguiu tots una pràctica dolenta, i heu de voler modificar-la. En quant al conreu dels arbres grossos, fins que no feu un conreu semblant al que ben encertadament es practica en els pruners del Concordi de Sidamunt no anireu bé. Sols podent estendre aquell tipus de conreu, es podrà establir el secatge de prunes, que és l'aspecte de major pervindre de la fructicultura a l'Urgell.

De totes maneres hi ha molt camí a córrer en la nostra producció de fruita. Fins en les prunes mateix per arribar a la sobreproducció que

tan de bo trigui molt, s'haurà de seguir un camí avall en els preus, baixant dels d'aquests anys en que estem encastellats, fins als baixos de la sobreproducció, i passant pels mitjos de bon preu, (en que ens hauriem de voler aguantar), en les quals és possible el màxim desenrotllament de la indústria conservera i totes les altres. Els preus actuals són massa alts. Vegi's sinó, si és veritat. La pruna enguany s'ha vngut a 600 pessetes la tona. Enguany mateix la pruna a Califòrnia es venia a 60 dòlars la tona que al canvi de 6 pessetes, equival a 360 pessetes la tona.



Canats apilotats

Els préssecs es venien a 65 dòlars la tona, i els albercocs a 90 dòlars la tona.

I no és preu a l'arbre.

Observi's la diferència, i això que allí les terres són més cares que aquí, els jornals són majors, i les fruites no les obtenen com aquí (per ara) sens cuidar els arbres, sinó que els poden, han de tractar malalties, i els conreen millor que ací. I ells estan contents dels preus obtinguts. Pensi's, doncs, el marge que deu quedar als productors d'aquí, amb els preus actuals.

R. SALA

Pagesos: AGRICULTURA es la vostra Revista, és la que defensa els interessos agraris de Catalunya. Subscriuiu-vos-hi i feu subscriure els vostres amics per assegurar la seva vida. Escampeu-la, feu-la conèixer. Necessita el vostre apoi moral i econòmic.

Treballs de repoblació

I

RECOL·LECCIÓ DE LLAVORS

La primera preocupació de tot forestal, en matèria de sèmbres, ha d'ésser la llavor, tant per obtenir-la de bona qualitat com per a disposar de la necessària en el moment de sembrar

Segons que la llavor s'adquireixi del comerç o es reculli directament, podem considerar dues procedències distintes. No tenim intenció d'ocupar-nos de la primera; solament advertirem que el comerç de llavors forestals quasi no existeix a Catalunya, o en tot cas, en un estat rudimentari, ja que els pocs que ofereixen un reduït nombre d'espècies és a uns preus fabulosos i sense cap mena de garantia (1).

Avui no podem aconsellar l'adquisició de llavors al comerç; a menys que es tracti d'espècies exòtiques o bé de petites quantitats per assaigs o treballs de jardineria. Sempre, i en tots conceptes, la recol·lecció directa és preferible.

La bona qualitat de la llavor ha d'ésser objecte d'una atenció especialíssima per part del colliter, i depèn del grau de maduresa, pes, dimensions, edat, origen i altres elements exteriors.

La pràctica seguida a Horticultura, d'esmerçar llavor voluminosa, pesant i sana, ha d'aplicar-se a Selvicultura; l'embrió disposa de major quantitat de substàncies nutritives, la naixença és més considerable i la conformació de les plantes més perfecta. És indubtable que en la llavor radica el primer origen de les bones qualitats d'una planta, i, per tant, la primera garantia d'un desenrotllament normal de la massa.

La influència que l'origen de la llavor pot exercir sobre la seva qualitat no està ben precisada. Fins ara són normes de preferència les que s'han establert: preferència per les llavors del país sobre les allunyades; preferència per la procedent d'arbres sans, vigorosos, isolats, de mitjana edat sobre la dels que viuen en massa, mal conformats, molt joves o massa vells. La Naturalesa oposa nombroses excepcions a aquestes normes, i llavors procedents d'arbres vells o joves i fins mal conformats han donat origen a individus vigorosos. Pot ser la causa determinant prové del clima i altres elements de l'estació millor que de l'edat

(1) Enguany, la llavor de pi pinyoner es ven a 7 pessetes el quilo; en canvi, pels pobles de la província els pinyonaires venen pinyons torrats a pesseta el quilo.

i condicions particulars dels arbres pares, com sembla indicar-ho la mateixa irregularitat en la fructificació anyal.

D'igual manera, si per corregir vicis de la fusta o deturar la degeneració d'alguna espècie es val de llavor exòtica, renovar la llavor com es fa a Agricultura, criem que tant es podran obtenir individus que conservin i fins millorin les particularitats hereditàries com adquirir-ne altres de vicioses i perjudicials i trametre-les a llurs descendents, majorment quan la llarga vida de les espècies forestals les predisposa a habitar-se a la nova estació i, probablement, a abandonar llurs particularitats i adquirir-ne d'altres. Millors? Pitjors? No es pot assegurar. Però la norma millor per a apreciar la qualitat de la llavor és un bon *sentit pràctic*. La impressió agradable o desagradable que a un individu familiaritzat en la matèria li causa l'aspecte i grapeig de la llavor és un testimoni de molta confiança, impressió que es fonamenta en l'aspecte exterior de la llavor, color, llússor, finesa, gust i fins en l'olor i so.

En el present article examinarem les particularitats que, en punt a la recol·lecció de la seva llavor, ofereixen aquelles coníferes que ocupen una extensió regular a Catalunya, i és possible recollir-la en quantitat apreciable. Consignarem les observacions que estimem de major interès pràctic i que han estat anotades pels principals selvicultors i altres persones de reconeguda competència.

Abies pectinata (avet, pibet).—Floreix aquesta espècie, pel regular, d'abril a maig, i les pinyes en octubre del mateix any, escampant tot seguit la llavor. Als arbres, durant l'hivern, no hi queden més que els eixos o porcions centrals de les pinyes, perquè les cloves també cauen. Per aquest motiu és convenient recollir les pinyes algun temps abans, cap a últims d'agost o primers de setembre, quan encara no són ben madures i comencen a pardejar.

Es posen en un lloc ben ventilat i en capes espesses, remouent-les de quan en quan, perquè no es floreixin ni «escalfin»; els pinyons acaben de madurar, i al final esdevé, tot, un pilot de pinyes desfetes. Amb un garbell se separarà la llavor més pesant i millor. El pinyó, quan és bo, té l'ametlla blanca, l'embrió verdós i olor de trementina.

L'avet, pel regular produeix llavor cada any; els anys de més abundància sol ésser millor. La seva conservació és difícil, perquè s'enranciaci fàcilment. Sempre que es pugui es farà la sembra a la tardor, però si s'hagués d'esperar la primavera convindrà conservar la llavor en les mateixes pinyes. De totes maneres, la llavor no podrà conservar-se més enllà de la primavera següent a la seva collita.

La millor llavor la produeixen els individus de cent a dos cents anys. La proporció de llavor fecunda és de 80 per 100 el primer any i menys de

5 per 100 el segon. En un quilo hi entren 31,000 pinyons (quantitats aproximades i variables segons les localitats).

Pinus pinea (pi pinyoner).—Floreix de març a maig i les pinyes tarden tres anys a madurar. No comença a escampar fins a la primavera del quart any.

La collita de les pinyes es fa durant l'hivern amb la mà o el ganxo. Exteses en un lloc adequat, es conserven bé fins a la primavera i s'esberlen fàcilment al sol.

Aquesta espècie fructifica a mitjana edat.

La llavor és bona quan l'ametlla omple la esclofa i és blanca, fresca, d'olor i gust agradable. Al cap de quatre o cinc mesos es torna rancia. 100 quilos de pinyes donen uns 15 quilos de pinyons. Les pinyes contenen uns 75 pinyons, i en alguna se n'hi han trobat 120. En 1 quilo de llavor hi entren uns 1,000 pinyons.

Pinus sylvestris (pi roig).—Floreix de maig a juny; les pinyes maduren a la segona tardor, o sigui un any i mig després de florir, i escampen a la primavera o estiu següent. No fructifica amb abundància fins als quaranta anys, però els pins que viuen isolats la donen bona als vint o vint-i-cinc anys. La llavor dels pins molt vells és dolenta.

El pinyó bo és fort i ple, amb olor de resina quan s'obre o aixafa. Regularment el color és fosc, però no deuen considerar-se com dolents els grisos. Les pinyes es cullen durant l'hivern.

100 quilos de pinyes donen 2'100 quilos de llavor. Cada quilo conté uns 150,000 pinyons. Es conserven de tres a quatre anys, i el valor germinatiu és de 80 per 100 el primer any i 48, 20 i 9 per 100, respectivament, els anys següents.

Pinus montana (pi negre).—En quant a la floració, fructificació i caràcters de la llavor, aquesta espècie és gairebé idèntica a l'anterior. 100 quilos de pinyes donen 1'700 grams de llavor i un quilo de llavor conté 125,000 pinyons. La llavor es conserva de tres a quatre anys, amb 80, 45, 39 i 31 per 100 de valor germinatiu.

Pinus laricio (pi larici, pinassa).—Floreix de març a maig. Les pinyes maduren un any i mig després i escampen a la primavera següent. La llavor és d'un color gris groguenc o fosc lleugerament netejat. Pel demés guarda molta analogia amb el pi roig. Un quilo conté 53,000 pinyons.

Pinus halepensis (pi bord, pi blanc).—Floreix pel març o abril, sobretot; madura durant el segon estiu i escampa a la primavera del tercer.

Generalment al trenta anys ja porta llavor fecunda, en alguns llocs molt abans. Les pinyes es cullen durant l'hivern. L'extracció de la llavor pel mitjà del calor solar és fàcil per l'alta temperatura i cel descobert de les regions on es dona aquesta espècie. Un quilo conté 52,000 llavors. 100 quilos de pinyes produeixen 5'560 quilos de llavor, i aquesta es conserva uns tres anys, amb 80, 70 i 62 per 100 de facultat germinativa.

Pinus pinaster (pi marítim).—Floreix per l'abril i maig i madura al segon any, escampant a la primavera i a l'estiu del tercer.

Comença molt aviat a fructificar, però llavor bona i abundant no la dona fins els 25-30 anys. 100 quilos de pinyes donen 9'500 quilos de llavor, i en un quilo hi entren uns 20,000 pinyons. És l'espècie de més facultat germinativa. Segons experiència feta a l'Escola de Barres, al cap de deu anys encara conté un 64 per cent de valor germinatiu.

SEGIMON VANDRELL

Enginyer del Servei Forestal de la Mancomunitat

Neutralització d'olis

CAL tenir en compte que és una operació molt delicada, puix en ella s'ha de procurar obtenir un oli neutre, completament llampant i amb la menys pèrdua possible.

Els dits olis mal neutralitzats es solen enllaganyar-se o enterbolir-se.

El mínim de pèrdua de pes és al doble del tant per cent d'acidesa, és a dir, que la pèrdua en 100 quilograms d'oli amb 3 grams d'acidesa, seria al menys de 6 quilograms, que els tindríem de sabó.

Molts són els sistemes de neutralització, de més o menys bons rendiments; el que podem aconsellar, i que és de més éxit i còmode, és per medi de lleixiu de sosa i rentades d'aigua salada en quant es tracti d'olis comestibles.

Si es vol fer el treball en gros, seria millor construir una *bateausse* (esbatadora), la que haurà de ser segons les necessitats de rendiment i lloc on pugués instal·lar-la de diferent mida; mes no tenint necessitat de fer un treball continu, la podem substituir per un calder de fer sabó, en què s'hi pugui fer, per medi d'un remenador, una agitació contínua. Un home amb una espátula, pot molt bé fer-ho.

Preparació del lleixiu

Prepari's moments abans de fer-ne us. Per fer-lo es necessita un «pesa-alkalis» de 18 a 22 grams *Beaumé*. El cost és insignificant, trobant-se de venda en les cases d'objectes de química.

Per preparar 100 quilograms

Tigui's compte de fer totes les mides en pes. L'aigua pot mesurar-se, puix un litre equival aproximadament a un quilogram. Els lleixius deuen pesar-se, puix un litre pesa més d'un quilogram.

Aigua	...	...	...	...	...	...	...	...	84 litres
Sosa càustica	...	...	...	...	...	...	...	...	16 litres

En un calder es calenta lleugerament l'aigua; s'hi tira la sosa i el remena fins que tota sigui dissolta.

Cuidi's de que la temperatura no sigui més baixa de 30 graus ni més alta de 45, i amb el pesa alcalís mira la seva densitat que ha d'ésser de 20: si fa més, afegeix-hi aigua; si fa menys afegeix-hi sosa; les quantitats que indico per a fer aquest lleixiu poden oscil·lar segons la puresa de la sosa càustica.

Es notará que en refredar-se el lleixiu, la sosa es dipositarà al fons dels recipient; per usar-lo s'ha de procurar estigui tota dissolta; això ho aconseguirà calentant-la lleugerament.

Calefacció

Per fer l'operació s'ha de tenir el calder en què s'hi posi l'oli a una temperatura que no arribi a 120 graus. Si es té a mà feu-la per medi d'un serpentí de vapor, puix si es fa per foc directe, caldrà vigilar molt perquè no passi d'aquesta temperatura i menys de que no bulli, puix aleshores l'oli s'altera i no sols no serveix per comestible sinó que també perd les propietats d'un bon oli per a usos industrials.

Preliminars de l'operació

En un acidímetre s'amida la quantitat d'acidesa que porta l'oli que volem neutralitzar. La quantitat que l'aparell ens dona, després de fets els càlculs, en cas que no sigui de lectura directa, és el tant per cent d'àcids grassos que l'oli conté. Per exemple, si tenim un oli que l'aparell ens senyali 7 graus, vol dir que amb 100 quilograms d'oli tenim 93 quilograms d'oli completament neutre i 7 quilograms d'àcids grassos; ara bé, si nosaltres tenim un nombre de quilos per a neutralitzar, farem una petita operació i en darà el nombre de quilos d'àcids que debem neutralitzar.

100 : 7 :: quilograms d'oli : X. Serà el nombre de quilograms d'àcid per neutralitzar

$$X = \frac{7 \times \text{Qgs. d'oli}}{100}$$

En un recipient apart prepararem tants quilograms de lleixiu de sosa com quilograms d'àcid tinguem que neutralitzar.

Operació

Es posa l'oli al calder, es calenta fins a 60 ó 70 grus, es remena contínuament, i per mitjà d'una regadora s'hi tira poc a poc el lleixiu calent de 50 a 60 graus corresponent, més val poc que molt; si en tirem més del que correspon, tindrem més sabó, puix l'oli així que és neutralitzat es converteix més prompte en sabó; així que ens sembla que tota la sosa ha desaparegut, mirarem si l'oli és neutre, si no ho és, hi afegirem la quantitat de sosa que li correspongui.

Acabada aquesta operació, decantarem l'oli a fi de separar-li el sabó.

Si fessim aquesta operació amb olis comestibles cal tenir en compte que en el curs de l'operació no s'enterboleixi l'oli. Si així passés, tirariem un litre per 100 quilograms d'oli d'un solució de sal de cuina una mica concentrada.

Si la primera operació donés olis un xic difícils de separar els sabons, en les successives alçarem més la temperatura, no més lo necessari per que l'evaporació de l'aigua pugui ésser complerta.

Com dic en començar, la pèrdua de l'oli serà del doble dels àcids tractats. Si s'hi posa un excés de lleixiu serà molt més grossa.

De sabó se'n tindrà: el pes perdut més el del lleixiu, descomptant el pes de l'aigua que s'evapora.

Si es té manera de fer-se, faci's les primeres vegades proves en petit, puix fins els més experts neutralitzadors solen fer més d'una volta més sabó del que hauria de sortir.

LISINT ANDREU

Càlculs sobre engreixament de porcs

CADA vegada que pensem tornar a omplir les corts de porcs per a sotmetre'ls a l'engreixament, ens ve a la memòria la pregunta: ¿quin resultat econòmic et donaran?

Convindreu tots amb mi que mai hem rebut una resposta ni raonada ni estrambòtica i hem de realitzar el nostre acte com una aventura. Creiem en la raça de bon treballar, ens fixarem en els preus de compra del bestiar, pensarem en els preus a l'escorxador barceloní i en la situació comercial de Llotja; mes tot això, essent alguna cosa, és ben poc per quan es treballa sobre molt de bestiar i, per consegüent, es maneja un capital que obliga seriosament a vetllar per sa conservació i rendiment.

Per això sempre els meus desitjos sobre l'engreixament de porcs han estat procurar unes bases segures que siguessin factors de cooperació,

veritables consellers de quan es podia triomfar o morir, econòmicament parlant.

Resolta la segona sèrie d'experiments sobre bestiar de Vich i Granollers, en importància de dos cents vint-i-un porcs, sotmesos a ració de farina d'ordi i de moresc, ja era oportú considerar base ferma per a calcular el resultat d'operacions a fer. Els engreixaments foren 15; les edats del bestiar, entre els vuit i catorze mesos; rebérem les variades impressions fruit de les temporades de l'any, i sofrírem, com és natural, les altes i baixes dels preus en l'escorxador barceloní.

Com que durant aquest període el moresc havia tingut un sobrepreu crescut respecte de la farina d'ordi, i, per altra part, utilitzant els ordís de Castella son rendiment ens era agradabilíssim, varem gastar 5'190 quilos de farina d'ordi per un quilo de farina de moresc com a promig, durant els quinze engreixaments.

En la relació entre el consum i la producció obtinguerem un quilo de carn, pres en canal, per cada 4'308 quilos de farinada d'ordi i moresc.

Els 221 porcs feren un promig de consum diari de 3'408 quilos de farinada, augmentant cada porc un quilo diari en pes viu, ò bé uns 800 grams en canal. Repeteixo, aquests rendiments eren operant sobre porcs d'uns vuit a catorze mesos d'edat en entràr als nostres corrals.

Valor d'aquestes notes: Considerant que volem engreixar un remat de nodrissos i per falta de moresc en el mercat de Llotja o bé per trobar-se pagat a un preu excessiu, tenim necessitat de pensar que la farina d'ordi ha d'ésser la base de formació de racions i el moresc sols com a complement. Aleshores direm: balanç inicial; cada porc ingressat segons el preu de compra, ¿quina diferència en més o en menys té sobre son valor real posat a l'escorxador? Feta aquesta operació i basant-nos en l'edat del bestiar calcularem el temps que els hem de mantenir. Agafant per un regular nodrissos de deu mesos, podem senyalar cent vint dies els destinats a manteniment. Tenint un consum diari de 3'408 quilos de farinada per porc, prompte sabrem a quant arriba el capital necessari per a alimentació de tota la nodrissada. Si ho agermanem al capital, la compra, al cost de jornals, etc., tindrem l'import total de l'operació. Llavors considerant l'augment diari que farà la porcada i ajuntant dit pes al pes inicial o d'entrada, obtindrem el pes total de venda, que, valorats segons el preu present o el més probable a regir als quatre mesos d'operació, ens farà veure la possibilitat de negoci o fracàs.

El més important sempre és veure quin és el balanç inicial o d'entrada. Gairebé sempre hi ha pèrdua per bones que siguin le nodrissades. Valorar, doncs, el guany diari que pot donar-nos un porc i veure a quin temps de permanència a les corts ens ha igualat els dos valors. Des d'aquella data en endavant, és quant s'acumulen els beneficis a poc a poc,

i sols un gran moviment negatiu en els preus a l'escorxador pot fer fracassar l'engreixament.

Aquest és el fonament més sòlid que deu posseir l'engreixador: saber a quin punt es troba en el camí d'un engreixament. El bestiar que es compra avui en els mercats de Vich o de Granollers es paga a un promig de trenta cinc pessetes més del que no val com a carn. Calculin ço que costa igualar aquesta pèrdua inicial, més les despeses que van seguint, alimentació, jornals, etc.; així és que la major part de les vegades he vist que fins als tres mesos d'estada no s'ha establert la regulació esperada. El quart i el quint mes sempre són prometedors de beneficis, perquè és quan menys quilos de farina necessitem per a fabricar un quilo de carn.

Lo fortuït del cas és ensopegar un estat de mercat de compra regint un preu en els nodrissos igual a son valor com a quilos de carn. Poca ciència necessita l'engreixador per a triomfar, perquè «té el negoci de cara»; és el fonament dels guanys casuals; és el motiu dels empescaments més exaltats i és també el germe que més tard destrueix l'esperit dels mals ramaders.

JOSEP SÉCULI ROCA

COMENTARIS

Parla un pseudo responsable

I parla d'Agricultura, i de la crisi que l'envolta, i dels medis de contenir-la.

I parla com ex-ministre de Foment, i parla com ex-president de la Associació general d'Agricultors d'Espanya. Què qui és? El senyor Vescomte d'Eza.

I. *Una encuesta*, ràpida, per a determinar els rendiments agrícoles i els medis per apartar d'ells qualsevol causa, l'existència de la qual quedi comprovada.

Com ministre de Foment que fou, podia haver legislat l'ordenació de les declaracions de collites i la persecució dels fraus que les malmeten. No ho feu.

II. Estimul de la cooperació en els transports i en la venda de productes.

Podia posar a ratlla les tarifes ferroviàries de les privilegiades companyies i ni projecte va presentar-nos-en.

III. Proveir de facilitats de crèdit als agricultors.

Eterna cantarella que no es tradueix en fomentar un capital per a la creació d'un Banc Nacional Agrari.

IV. Informar sobre les causes de la disparitat que hi ha entre els preus que percebeix l'agricultor en les vendes i els que paga el consumidor en les compres.

Una causa és la manca de mercat lliure i destravat d'impostos fiscals, circulants i municipals, i altra causa l'impudor mercantil en falsificar o acudir a l'ús de males arts i substàncies. També com ministre de la corona el Sr. Eza hi podia deixar un pas decissiu, però teoria no és exactament ni de bon tros pràctica, així com predicar almoines no és igual que donar blat.

Les R. O. i els R. D. són, tan mateix, una cosa dessemblant d'una carta o manifest, com un exministre d'Agricultura i Guerra, és be diferent d'un agricultor o un militar. Dic jo...

El contagi animal a l'home

Sabíem que la triquina del porc ataca nostre organisme; que la glosopeda i tuberculosi ens la encomanen bous i vaques; que la cabra pot contagiar-nos les febres de Malta.

Ara, Merello, en «Bassa Corb», ha descobert aquesta infecció en les gallines, comprovant els estudis de Dubois que a Nimes trobava una mortalitat—en la forma aguda—del 70 %.

Experiments fets a Ligúria pel mateix Prof. Merello, han posat en descobert la relació establerta entre l'home i les gallines en una malaltia comú, la encefalitis letàrgica, el agent de la qual, el «*Streptococcus capsulatus gallinarum*» és greuïssim per a les ponedores dels nostres corals i per a nosaltres. Si cara era la base d'alimentació, amb la descoberta de Merello s'està fent caríssima i arriscada. Hem de despendre'ns de tirar gallina a l'olla, no fos cosa que acabéssim en tocassons incurables.

Per més que, en matèria de dormir-nos, que Déu n'hi dô de nostres ensopiments, sense el contagi del *Streptococcus gallinarum*...

La força de la raó

Els pagesos del pla d'Urgell es reuniren dies passats a Balaguer per a tractar del poc preu a que els paga la remolatxa la Companyia Sucrera del Segre, i a més, escatir altres punts relacionats amb aqueix conreu d'horta.

Formularen els punts a negociar i nomenaren a un expert agricultor per a que redactés l'exposició que condensi les aspiracions d'aquells agricultors per tal de fer-ne remesa a la Companyia Sucrera. Però...

Sabeu quina n'ha fet la Sucrera? En assabentar-se de la reunió d'agricultors, automàticament per medi d'una crida feta fer en tots els pobles ha pujat cinc pessetes el preu de la tona de remolatxa, sense donar cap explicació, sense dir ni una paraula de resposta a les pretensions pageses, sense donar-se per entesa de que les ha rebudes formulades.

El que hi ha és que els pagesos interessats no hi estan conforme amb el procediment.

O tenen raó, o no en tenen. Si no en tenen cal la resposta motivada i raonada. Si en tenen se'ls ha de donar.

Però en deuen tenir quan la Companyia s'afanya a augmentar el preu.

Unicament que els agricultors urgellesos no en tenen prou amb cinc pessetes.

Encara falta bastant per arribar al preu a que la mateixa Companyia la paga a Saragossa.

Es allò. La perfidia mata la caça.

I si tenen aguant els pagesos, més l'apujaran.

Per què deuen protegir-se els ocells

Un naturalista té observat que per terme mig cada niu té cinc ous. cada vella que els cova, es menja 50 insectes cada dia. Que fixant en 30 dies el promig d'incubació, tindrem que cada ocell que cova consumeix 1500 insectes.

Fins aquí els comptes són ben clars.

Ara bé: un insecte devora cada dia fulles, flors o fruits en una quantitat equivalent al seu pes fins adquirir el seu màxim desenrotllament.

En 80 dies, suposant que un insecte es menja 30 flors, i que cada una d'aqueixes flors donaria un fruit, tindrem que 1500 insectes es menjarien 45,000 fruits.

Com a conseqüència, cada noi que afolla un niu d'ocells ocasiona una pèrdua de 45,000 pomes, peres, préssecs, prunes, albercocs, etc. etc. als agricultors veïns.

Vet aquí que si als nois se'ls fes veure això, podria suggerir-se'ls la conveniència àdhuc de posar nius artificials als arbres per augmentar les facilitats de cria, i d'aqueixa manera els ocells ho pagarien matant els insectes destructors i amb això s'obtindria més fruita.

Les meravelles dels empelts

Diu una revista ianqui que un tal Henry Platter posseeix una pomera que té empelts de 32 classes de pomes i 6 de peres.

Quan l'home va entrar a treballar la finca, l'arbre aquest era fort i fet malbé, però tapant el forats amb ciment, i tenint cura d'anar empeltant cada any sobre els llucs nous ha assolit una producció extraordinària de fruita, essent lo més interessant que en fa de totes formes i tamanyes i colors.

I naturalment, cull fruita del mateix arbre des de la més primerenca a la més tardana.

L'arbre que realment té d'ésser una meravella, diu que té ara 75 anys.

Si vols mentir, digues el què sents dir

Se'n llegeixen unes, de vegades, que fan dubtar de llur veracitat. Això, sí, vénen d'Amèrica.

I de l'Amèrica del Nord. Algun dia el mentir de les estrelles semblava radicat a Cuba i s'havia feta cèlebre anys endarrera una cançó que començava «En la Habana tengo un tío» que va quedar com sinònim de dir que els fets maravellous que es contaven el mateix podien haver passat a l'Havana que entre Tots Sants i Manresa.

Doncs sí, llegim que el número de vaques lleteres existents als Estats Units l'any 1921, era de 25 milions que donaven una producció de llet de 98 milions 682 mil lliures de llet.

Es proverbial dir a Catalunya quan un home exagera, que ho fa com

els teulers, que sempre compten a mils, però tots els teulers i tots els exagerats es queden curts perquè allí tot ho compten a milions.

De totes maneres no és poc, exagerada la notícia que trobem en un altre diari, en virtut de la qual se'ns diu que d'una parella de galls se n'han pagat 3,000 francs.

I aquesta no vé dels Estats Units, sinó d'Anglaterra.

Sinó que per atenuar la bola diu que aqueixos galls eren de lluita.

Res, com dèiem: si vols mentir digues el que sents dir.

Els nostres vins a Anglaterra

Si es para compte en les noves de l'embarc dels nostres vins pel port de Tarragona, es veu que sovintegen les expedicions a Anglaterra.

A l'extrem que traduïdes aquestes notes isolades en xifres estadístiques, facilitades pels mateixos anglesos, diu que durant l'any 1922 s'exportaren allí més de 300,000 hectòlitres de vi que l'any anterior.

La cosa sembla satisfer al seriós diari *Daily Mail* quan diu:

«Hi ha que fer observar que els pagesos del Sud d'Europa que usen el vi com a beguda natural constitueixen una raça alegre i sana.»

Es estrany que a l'autor d'aqueixes paraules de comentari no se li hagi escapat lo que segurament tenia a la punta de la ploma, ço és que Espanya, i que braus i que la terra del sol, i altres galindaines.

Perquè és una obsessió que no se la poden treure del cap els anglesos.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Cap variant substancial en el mercat de consum interior, no siguent la fermança en mantenir-se venedors i compradors en uns mateixos termes de preu: de les pessetes 1'65 a les 2, per grau hectòlitre.

En ordre als ajustos, resten quecom actius per l'abastiment de les necessitats, però sense registrar-ne cap sortida important als mercats de fora nació. Val a dir: exportació migradíssima.

La situació monetària força decaient, ajuda a aquesta situació, i bé que els francs semblen ressentir-se de l'acció militarista al Rhur, però que àdhuc sense ella seria difícil interessar als comerciants francesos amb l'stock de vi que la definició de resum de collita acusa en nostres veïns que assenyalen prop dels 79.000,000 d'hectòlitres entre els conjunts de la darrera anyada als departaments, a Argèlia i el remanent del matzematge estívat del 1921.

Les divises de les nacions nordenyas van tan caigudes, que bon goig si són abastament dels articles indispensables per a il·lusionar-se en compres de vins que els hi resultarien veritablement ruïnosos.

I el mercat centre i sud americà sofreix el desmèrit dels seus recursos principals, car el bestiar no els permet aventures al preu que l'han de malvendre.

Diguin els nostres llegidors que són ben poc falagueres les dades d'informació, mes no ens judiquin amics del pessimisme i si de la veritat, per

tant que ella ens robi il·lusions i ens malmeti. Ço que és, és; i res hi val posar-hi paliatius, car, a la fi, tothom sap del peu que es dol.

I la nafra del nostre adolorit cos no es guareix amb considerandos ni amb pessimismes ni optimismes, sinó amb resolucions valentes i que tenim a mà. Un règim interior de sensatesa que pugui reduir els sobrants no exportats impulsant el consum i vetllant perquè les lleis defensives tinguin execució.

França va decidida—sembla—a denunciar el tractat—no complert—amb nosaltres, i el grup vinícola de representants parlamentaris va a l'augment de la taxa dels mostos i vins generosos que excedeixin dels 12 graus de potencialitat en sucre, fins a uniformar-los a un dret o impost de 100 francs d'escreix per cada grau potencial; de forma que els vins de coupage seran gairebé exilats *in totum*, si el projecte i clam conseqüencien llur propòsit.

Devem entendre que el sentit conservador i defensiu dels vignerons francesos és natural—avui—al mostrar-se'ns francament enemics sense eufemismes. Tant de bo que, entenent-ho nosaltres, ens posessim al to, perquè ni avui, ni demà, ni jamai, haguéssim de raure a agenes conveniències. Denunciem el tractat tots: ells per la païra que experimenten; nosaltres per la platonicitat del conveni escrit, més no executat.

I vinguin homes de govern amb entranya d'economistes i bons regents que ens posin en camí de la curació amb remeis *casolans*. ¿França vitícola no vol de nosaltres enguany per escreix de collita? Bé està. Renunciem al paper de Simó Cireneu i posem-nos a una justa reciprocitat. La rebaixa que concedirem i hem fet efectiva al consentir-los els vins de luxe i marca, la borrarem també, foragitant-los de casa conjuntament amb els altres aventatges industrials i comercials de què fruïen. Sarruys garlà massa per a no alligonar-nos i mostrar-nos la vida de revenja. I avui que Anglaterra no sent enamoraments per la França, podríem nosaltres intentar una substitució aventatjosa amb país ric i de més sanejada moneda. Els francs s'aboquen a l'encontre de les lires i tal volta dels marcs i corones; val, doncs, ben bé la pena de—a temps—posar-nos a xopluc d'una desfeta. Pobresa per pobresa, la nostra i ni ens caldrà eixir a captar si tenim el bon seny de saber-nos entendre i governar-nos.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Els mercats oliaires s'han vist aquests dies bastant concorreguts, fent-se una infinitat d'operacions a uns preus que encara que poc es van elevant a cada operació que queda fixada, i és que enguany durant tota la campanya el moliner ha treballat amb molta cautela puix que sempre ha tingut preu obert i lloc on vendre; encara que les compres estaven alguna vegada un xic paralitzades, es trobava comprador, cosa que ja feia temps que no es podia dir així.

Aquesta animació no és deguda a res més que al fet de que els olis

estrangers,—em refereixo als castellans i andalusos—estan fermes i no han invadit els mercats catalans com feien els altres anys, i això ha destarotat els càlculs dels comerciants i d'alguns acaparadors, que es creien que en arribar al gener aquests olis, s'haurien pogut comprar a poc preu, i com això no ha passat s'ha llençat a última hora a comprar, creient-se, com potser sigui, que els olis s'estan acabant.

Ni a l'Aragó, ni a Castella i menys a Andalusia la collita és tan abundant com se creia i com aquest fet l'han vit palpablement el de les mateixes contrades, ha fet que ells amb ells s'animessin i compressin l'oliva cara i per lo tant els sortís també elevat el preu de llurs olis. Aquesta circumstància farà que al menys fins al maig estiguem lliures d'aquesta competència i es puguin anar collocant els olis nostres al preu d'avui o més cars.

La demanda estrangera és poca i no obstant poden sostenir els preus perquè el mercat interior demana. Si continua així no cal tenir cap por, però no seria res d'estrany que els de les demés contrades comencessin a cedir; aleshores si que podria haver-hi una baixa que es deixaria sentir si no reaccionés quelcom el canvi del franc que avui està molt baix.

A Borges s'han fet un gran nombre d'operacions; en elles els preus han sigut molt variats: s'han pagat olis dels del principi fins a 33 rals, mes en els d'actual fabricació, que ja són un xic més secs, s'ha pagat 26 i 27 rals; els tenedors que són pocs demanen molt més car.

A Barcelona s'ha animat força el mercat i les classes que s'han preferit han sigut les de Borges i de la Ribera de l'Ebre, que s'han pagat entre 39 i 44 duros càrrega.

A Reus s'ha fet quelcom en olis de Borges als preus similars a que es cotitzen en aquell mercat, mentre en l'oli del país no s'ha fet gran cosa per la senzilla raó que els que en tenen en volen molts quartos.

A Castella demanen a 22 i 23 l'arroba pels fins, i de 19 a 20 pels corrents.

Els olis al sulfur cada dia es veuen més sollicitats així tenim el de alta acidesa que es cotitza a 90 i 95 cèntims el quilo i els de poca acidesa s'han arribat a pagar a 1'25 i 1'30 el quilo.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

—*Diversos representants individuals i collectius de regants de les riberes del Francolí, s'han reunit a la Diputació Provincial de Tarragona, a l'objecte de nomenar una junta de defensa per a facilitar el projecte d'un gran aiguamoll regulador de les aigües de dit riu, designant ensemps la comissió informadora i telegrafiar als ministres de Foment i Director d'obres públiques per a que impulsin els estudis de l'indicada obra.*

—*L'agricultura i la electricitat.* Per a contribuir a la intensificació de la producció agrícola, ha estat presentat a França un projecte de llei pel qual es destinen 600 milions per a la electrificació de les explotacions rurals.

—*L'Esgramadora cooperativa de Balaguer* ha publicat el seu balanç que així com el de les altres seccions del Sindicat Agrícola demostren la seva vigoria.

—*Un cursset d'Avicultura es ve donant a Arenys de Mar* des del dia 7 de gener. L'assistència a les classes que duraran fins a darrers de març, dóna ocasió al títol d'avicultor que s'atorgarà als assistents que demostrin la seva competència.

—*Els propietaris de la ribera del Sió* dels pobles propers a l'aiguabarreix amb el Segre, han celebrat un contracte amb la Societat Canal d'Urgell per tal d'utilitzar les aigües per a regar.

—*La Condenseria del Segre establerta a la ciutat de Balaguer*, està essent objecte de grans transformacions degut a haver entrat a regentar la una important casa suïssa, que es proposa transformar tota la maquinària fins a poder treballar diàriament dotze mil litres de llet.

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidro, en sa darrera sessió procedí a la renovació de càrrecs, quedant així formada la Junta Directiva: President, D. Carles de Fortuny; Vocals, D. Ignasi Girona i Vilanova; D. Manuel Girona i Fernández Magueira; D. Josep Oriol Marrugat i Castro; D. Pere Pujol i Thomas; D. Ignasi de Puig i de Pallejà; Don Erasme M. d'Ymbert i Manero; i D. Josep Vidal i Barraquer.

—*Els Cellers Cooperatius de Falset i Guiamets*, han venut tota la seva collita restant a la casa Violet de Thuir (França) al preu de 34 pessetes la càrrega; vi de 16°.

—*La Unió de Vinyaters de Catalunya* en el darrer consell regional celebrat, acordà intensificar la campanya que ve portant a cap contra l'empleu dels alcohols industrials en l'encapsalament del vi, estenent la campanya a la resta de la Península per medi de cartells, fullets, i fulles soltes, organitzant ensems mitins i conferències en centres de comarques vinícoles.

—*S'ha declarat oficialment l'existència de la febra aftosa* als termes municipals de Figueres i Navata, i la verola ovina al de Roses.

—*A Lleyda es tracta d'implantar-hi una Granja Agrícola Oficial*, per a lo qual un organisme agrari ha convidat a coadjuvar-hi a totes les entitats de la població.

—*La seda, llana i cotó del món.* Segons unes dades que publica el periòdic «American Silk Journal» la producció mundial del cotó és de deu mil milions de lliures esterlines a l'any. La producció de llana arriba a tres mil milions i mig de dolars, i la de la seda s'acosta a mil milions de dolars.

— *La vinenta assemblea de la Confederació Nacional Unió de Vinyaters de Catalunya* es celebrarà a Terrassa.

— *L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre* ha designat a D. Josep M.^a Boix, Don Antoni Jansana i Don Pere J. Girona per a redactar un informe sobre la rabassa morta, que li té demanat l'Institut de Reformes socials.

— *El Consell Provincial de Lleyda*, a l'objecte de donar a conèixer els beneficis que reporta la indústria de la mel, està preparant un fullet de divulgació, sobre dita matèria.

— *La Diputació Provincial de Tarragona* ha votat 1,000 pessetes per a contribuir a les despeses del Comitè creat per a l'extinció de la llagosta a les províncies de Saragossa i Tarragona.

— *Un acte de propaganda agrària s'es celebrat a Terrassa*, per tal de tractar de la greu i actual crisi vinícola; l'organitzà la U. V. C.

— *Comencen a notar-se els efectes de la secada*. Sobre fer molt temps que no ha plogut, alguns pobles que no tenen regadiu i per tant aigües conduïdes, es queixen de que van estroncant-se els pous de les cases.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El cap del Servei d'Acció Social Agrària Sr. Rendé, ha donat una conferència a Hostalets de Pierola sobre molins d'oli cooperatius.

Demés ha realitzat una visita a l'Alcaldia de Calafell per a orientar la institució d'una caixa rural.

L'ajudant del Servei de Viticultura i Enologia D. Erasme M. d'Imbert, ha donat una conferència a Calafell sobre el conreu intensiu de la vinya.

Els treballs efectuats durant el mes de desembre en el Laboratori d'Anàlisi, són:

Terres de conreu, 5; Vins i similars, 52; Adobs, 26; Aliments, 5; Diversos, 13; en total 101 mostres.

Havent demanat alguns pobles de les províncies de Lleyda i Tarragona, l'ensenyament racional de la poda de la vinya, la Mancomunitat ha encomanat al Servei de Viticultura i Enologia la direcció d'una campanya divulgatòria de poda.

Quan la Mancomunitat es vegé obligada a suspendre els Concursos de bestiar, els Sindicats i altres Associacions agrícoles i ramaderes de Catalunya, quasi amb unanimitat, dirigiren al President del Consell de Ministres, senyor Sánchez Guerra, diverses comunicacions protestant dels fets que motivaren la suspensió dels Concursos, privant als ramaders d'un dels més poderosos medis de foment de la Ramaderia.

Es tenien notícies que l'anterior President del Consell de Ministres volia resoldre la qüestió de conformitat al recurs que la Mancomunitat oportunament havia presentat.

Amb el canvi de Govern la qüestió dels Concursos, potser aniria ajornant-se indefinidament, cosa amb la què no estan conformes els Sindicats agrícoles de Catalunya, i en sa virtut molts d'ells han adreçat sengles comunicacions al Govern, demanant que siguin ateses les raons exposades per la Mancomunitat en el recurs que té presentat.

Pel servei d'Arbres fruiters s'han resolt consultes de Balaguer, sobre varietats convenients de pruneres i codonyers a plantar en aquelles terres. De Maials sobre adob de plantació per als ametllers. De Vinaixa, sobre la manera de plantar codonyers. De Barbens sobre els tractaments anticriptogàmics d'hivern en els fruiters. De Balaguer, sobre prunes; de La Riba, sobre fruiters; d'Estanyol sobre avellaners; de Barcelona sobre avellaners; de Burgos sobre oliveres; de Barcelona sobre ametllers; de Tremap sobre fabricació d'olis; de Almacelles sobre ametller.

El mateix Servei ha plantat en el camp experimental d'ametllers d'Alió, 5 varietats d'ametlles valencianes, encara no conreades a Catalunya, i realitzat una visita a Canyamàs per a estudiar algunes malalties de l'avellaner.

Durant l'actual semestre explica a l'Escola Superior d'Agricultura l'assignatura de Botànica descriptiva, D. Pius Font i Quer en substitució del Professor Dr. Llenas, que com diguérem en altre número gaudeix de llicència.

Ha estat concedit a la Cambra Agrícola Oficial del Noya, de Sant Sadurní, un curset de vuit lliçons, que tractaran de Viticultura, Arboricultura, Agricultura i Acció Social Agrària.

S'ha celebrat un curset de divulgació que ha durat vuit dies a la població de Santpedor, amb subjecció al següent programa:

Conferència preparatòria a càrrec del Director dels Serveis Tècnics, Don Jaume Raventós.

Dues conferències de D. Josep Camps, ajudant del Servei de Terra Campa tractant de les treballades, adobs, selecció, preparació de la llavor, sembra, conservació de les llavors i exposició de dades referents al conreu de la sulla a Catalunya.

Conreu i malalties de la vinya, per D. Erasme M. d'Ymbert, tres conferències amb pràctiques de poda al camp.

Dues conferències sobre Engreix de porcs per D. M. Rossell i Vila i D. Eduard Simó, Cap del Servei de Ramaderia i Ajudant, respectivament.

Una lliçó d'Avicultura per D. Salvador Castelló.

Conferència de clausura, per D. Jaume Raventós.

L'antic alumne de l'Escola Superior d'Agricultura, l'enginyer agrícola D. Abdó Barceló, ha estat elegit president de la Cambra Agrícola Oficial de Falset i sa comarca.

La maquinària agrícola deu tenir-se neta i ben conservada; el seu pitjor enemic és el rovell.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament i per torn rigorós, a totes les consultes que facin els llegidors

M. C., LA BISBAL. — El cànem demana terres bones, és a dir, fèrtils, fondes i frescals. Això es comprèn perfectament pensant que l'abundància i la qualitat del producte està en estreta relació amb l'alçada que assoleix la planta. Per aquesta raó cal que el terreny sigui ben preparat; a la comarca de Bolònia, a Itàlia, on es produeix molt de cànem, la treballada preparatòria arriba a 45-50 centímetres de fondària.

A Catalunya, el cànem es conrea solament al Vallès, prop de Granollers, i a l'horta de Balaguer. Una excursió per aquests llocs podria ésser-li molt útil per orientar-se. — C. A. M.

P. F., FALSET. — Creiem que la instància s'ha de dirigir al Servei Agronòmic provincial. No n'estem gaire enterats, perquè, la veritat, no ens sembla gaire convincent el conreu del tabac al nostre país amb les mil impedimentes i complicacions que s'ha inventat el Govern.—C. A. M.

E. C. P., FIGUERES. — Un adob indicat per les síndries és, per cada mil metres quadrats de superfície sembrada :

Superfosfat	...	...	...	...	...	...	...	60-70 quilos
Sulfat potàssic	...	...	...	...	...	...	...	15-20 quilos
Sulfat amònic	...	...	...	...	...	...	...	15-20 quilos

Al cap d'una vintena de dies d'aquest adob,, donar uns 10-15 quilos de nitrat de sosa.

M. G., SENTMENAT.—Li hem enviat un fulletó on trobarà els remeis més indicats pel corc de les pomes.

La malaltia dels seus presseguers, per la descripció que vostè ens dona, sembla ésser deguda a la *Ceratitis capitata*, de la qual l'any passat hi ha hagut gran abundància a Catalunya.

Reemis d'eficàcia complerta no n'existeixen encara. Als Estats Units, però, s'han fet algunes proves de lluita amb resultat satisfactori. Es tracta de pulveritzar els arbres amb una solució de sucre no refinat, enverinat amb arsènic, aplicades quan els fruits han assolit una grandària igual a la meitat aproximadament del tamany definitiu. La melassa sembla que no va bé. Les pulveritzacions s'han de repetir cadà 10 ó 15 dies. — A. M.

Per la vostra riquesa, no deixeu morir el bestiar sense demanar que el Laboratori de Patologia Animal us l'estudii de franc. Carrer d'Urgell, 187 - Barcelona.

CONSTRUCCIONS AGRÀRIES

Oficina Tècnica

Projectes: Pressupostos
Avant-projectes
Avant-pressupostos
Consultes
Estudis preliminars

...

BARCELONA: Bruch, 58, 2.^{on} - 1.^a
VALLS: Arrabal Castell, 47

Director:

Cèsar Martinell

Arquitecte



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

Rendeix la major utilitat
en l'engreix i la producció
de la llet

URALITA

per a cobertes i per a recobriments

TUBERIA :: DIPÒSITS PER AIGUA

SOSTRES D'URALITA

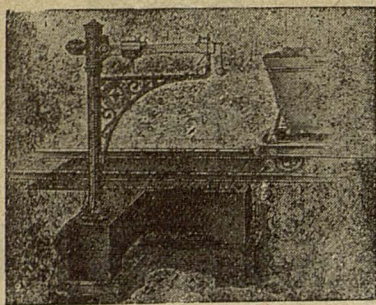
per a emprar en la LLUITA CONTRA LA MOSCA DE L'OLIVA,
segons el sistema del professor LOTRIONTE :: Els SOSTRES de
URALITA són inoxidables, lleugers, de duració indefinida i no tenen
competidor :: Els SOSTRES d'URALITA són fabricats amb *amlant*
i *ciment* exclusivament :: Els SOSTRES d'URALITA han sigut em-
pleats, per consell dels senyors *Tècnics* de la Mancomunitat de Cata-
lunya i del de varis Consells Provincials de Foment catalans, amb
èxit satisfactori.

Demaneu prospectes i preus a **URALITA, S. A.**

MADRID :: VALÈNCIA :: SEVILLA :: LUEYA :: SALAMANCA :: TOLEDO

CENTRAL: BARCELONA, Plaça A. Lòpez, 15 - Telèfons 1644 A. i 848 A.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

BÀSCULES ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats,
magatzems d'olis i vins i indústries, per
llur duració, seguretat i exactitud.

Caixes d'acer per a guardar valors

per a obrir amb clau i sense clau.
Demani dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de gener
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

PER A TOTA MENA DE
TINES PER A VI, BAS-
SES PER A AIGUA I
CONSTRUCCIONS DE
CIMENT ARMAT,

LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

TÉ ESTABLERTA
UNA SECCIÓ ESPE-
CIAL DE PRESSU-
POSTOS I PLÀNOLS

EDITORIAL CATALANA, S. A.

LLIBRES DE TOTA
MENA : MOSTRA-
RIS : CARTES
TARGES : TALO-
NARIS : FACTU-
RES : ESTATS

SECCIÓ D'IMPREMTA

Mallorca entre 257-259

Telèfon 58 G

BARCELONA

PUBLICACIONS
DE TOTA MENA
DE REVISTES
ESPECIALITAT
EN LES EDICIONS
CATALANES

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjossims

Espino artificial galvanitzat : Cargols
Pales : Picots : Làmpares Dietz : Bu-
gies motor : Cadenes : Cable cobert per
a electricitat : Serres : Calçats de goma
per a pluja i neu : Motors a gasolina

Trituradores de grans per a piensos

DESINFECTANT INSECTICIDA
de sorprenents resultats per a bestiar, estables, arbres, etc
EMPLEAT EN LA GUERRA
per a la desinfecció de les trinxeres

JULIA NOUGUÉS

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

XERIGOTS I VACUNES “GANS”

Contra totes les malalties contagioses dels animals domèstics
(porcs, bestiar boví, cavallar, asinal
cabres, ovelles, aviram de corral, gossos)

XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

Reactius per al diagnòstic de la sífilis per la reacció de Wasser-
mann, sola el control directe del Prof. Wassermann

Demani's preus, condicions de venda i demés detalls a

L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS

OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a **ESPANYA**

Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - **SEVILLA**

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - **BARCELONA**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cairons, etc., deu vostè fabricar-los a màquina, a fi d'obtenir de la terra tot el seu rendiment.

La casa VILLALTA, de Barcelona, és la que millor podrà servir-lo en

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

i tot el que pertany a l'indústria ceràmica i de fabricació de materials per a construcció

Visiti o escrigui avui mateix a la **SECCIÓ A** de la casa

VDA. J. F. VILLALTA, S. EN C.
BARCELONA

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

VITICULTORS! per a combatre el
MILDEW de la vinya, feu ús del

Polvere CAFFARO
(Polvo a 16 % de coure)

Contra tots els insectes d'arbres
ARSENIAT DE PLOM
Polvere CAFFARO a 50 % d'Arseniat de Plom

Demaneu instruccions i preus a la
Società Elettrica ed Electrochimica Caffaro
MILÀ (Itàlia)

Sulfuro de Carbono

Per a les vinyes, esterilització
del sòl i extermini dels pa-
ràsits de les plantes

Per a informes dirigir-se al fabricant:
S. Di. H. Boccara et Fils
VINAROZ (Espanya)

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBES PER A LES TERRES

Premiats en 15 Exposicions nacionals i estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya
Patates i Hortalices, etc.

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfatat
Sulfatina : Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs

Superfosfats de calc : Escòries Thomas
Nitrat de Sosa : Sulfat Amònic : Clorur
de Potassa : Sulfat de Potassa : Sulfat
de ferro i Kainita

DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA